



FAMILLE PERRIN CÓTES DU RHÔNE OTHER OF HAND CONTRIBUTE OTHER OTHER OF HAND CONTRIBUTE OTHER OTHER OF HAND CONTRIBUTE OTHER OTHER

Famille Perrin Réserve Côtes-du-Rhône Rouge - 2018

Côtes du Rhône par excellence". Fruchtig und fleischig mit schönen Tanninen, ein großartiger Alltagswein.

VORSTELLUNG

Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch und fleischig, mit wunderschönen Tanninen. Ein großartiger Wein für jeden Tag, der fast ausschließlich aus unseren Grand Prebois Weinbergen (Grenache) und den Weinbergen im Vinsobres (Syrah) stammt. Ein schöner.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 zeichnete sich durch außergewöhnliche Wetterbedingungen aus. Auch während der Blüte zeigten sich ideale Bedingungen, welche zu einer historischen Fruchtentwicklung führten. Eine Reihe von Regenfällen gegen Ende des Frühlings und der daraus resultierende Mehltau-Ausbruch erschwerten die Situation ein wenig. Doch schon kurz darauf stellte sich eine Schönwetterlage ein, die bis zur Lese andauerte, so dass diese unter idyllischen Bedingungen verlief. Das Ergebnis sind wunderbare.

LAGE

Dieser Wein ist eine Mischung aus Grenache (hauptsächlich aus unserer Prébois-Weinberg in Orange), und Syrah aus dem nahen Norden (aus unserem Weingut in Vinsobres) und Mourvèdre.

TERROIR

Der Weinberg des Prébois hat lehmige Kalkböden und ist bedeckt mit Steinen. In Vinsobres sind die Terrassen reich an Quarz und Kalkmergel.

RFIFF

Der optimale Lesezeitpunkt wurde bestimmt, indem die Reifegrade kontrolliert und die Trauben probiert wurden. Nach Ankunft des Leseguts im Keller wurden die Trauben sortiert und entrappt. Die Gärung fand in thermoregulierten Edelstahltanks von 150 hl bis 190 hl Fassungsvermögen statt. Die Extraktion erfolgte durch vorsichtiges Überpumpen, je nachdem was die Verkostung ergab. Nach dem Abstich und der malolaktischen Gärung wurden die Weine teilweise in Holzfässer und teilweise in Edelstahltanks gefüllt, wo sie ein Jahr lang reiften.

REBSORTEN

Grenache, Mourvèdre, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 18 °C zu Rind, Lamm oder Geflügel.

VERKOSTUNG

Der Wein zeigt sich in einer eleganten rubinroten Farbe mit glänzenden Reflexen. Die Nase zeigt sich sehr ausdrucksstark mit Noten von roten Früchten wie rote Johannisbeere und pfeffrigen Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein weich und ausgewogen und hat subtile Aromen von würzigen Früchten.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JEB DUNNUCK

88-90/100

"A blend of 60% Grenache and the rest Syrah and Mourvèdre, the 2018 Côtes Du Rhône Reserve reveals a vivid purple color as well as impressive notes of black and blue fruits, ground pepper, and wild herbs. It's round, supple, and polished on the palate, with beautiful fruit. It's an impressive Côtes du Rhône."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019

Libut Carky

87-89/100

"The Perrins manage all of the vineyards used to source this wine, which include Vinsobres for Syrah (20%), Orange (Prébois) for Grenache (60%) and Saint-Maurice for Mourvèdre (20%). Cherries and raspberries ride on a medium to full-bodied palate, backed by a plump mouthfeel and silky tannins on the finish. The 2018 Côtes du Rhône Réserve will be ready to drink on release, but it should hold up for at least 3-4 years after that"

Wine Advocate, 30/08/2019

89/100

"Deep berry color, soft nose, smooth, clean and ripe berry fruit, fresh and ripe, simple, balanced and long." **Blue Lifestyle**, **22/11/2020**

